www.monferratontour.it

GABRIELE MARCONI

Categoria: Prodotti caseari
Descrizione attività: La robiola di Roccaverano deriva essenzialmente da latte caprino e si presenta di colore bianco, con sapore delicato e leggermente acidulo: da consumare fresca, stagionata o anche da grattugia. Lavorata in una dozzina di comuni a cavallo tra le province di Alessandria e Asti, raggiunge a Monastero Bormida punte di eccellenza attraverso il lavoro artigianale di questi produttori: piccole quantità ma dal sapore inconfondibile. Gabriele Marconi è uno dei grandi maestri che hanno il merito di continuare a produrre questa piccola grande eccellenza casearia italiana.
Telefono: +39 (0144) 596.134

Links